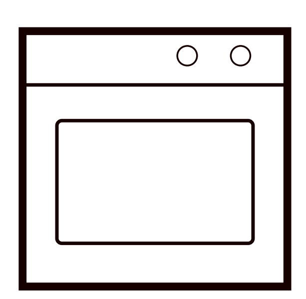
BEDIENUNGSANWEISUNG

mit Montageanweisungen

(GB) Instructions for use and installation instructions
(F) Instructions d’utilisation et avis de montage
(NL) Gebruiksaanwijzing en montagehandleiding



EEB 6200.1



072544 K22

Ce que vous trouverez ici...

Lisez soigneusement les informations portées dans ce manuel avant de mettre votre four en service. Vous y trouverez des remarques importantes concernant votre sécurité, l'utilisation, l'entretien et la maintenance de votre appareil qui vous permettront d'en profiter longtemps.

En cas de panne, consultez d'abord le chapitre «Anomalies». Vous pouvez souvent remédier vous-mêmes aux pannes mineures et économiser ainsi des frais d'intervention inutiles.

Conservez soigneusement cette notice. Remettez-la aux nouveaux propriétaires de l'appareil, pour leur sécurité et leur information.

Le présent mode d'emploi fait appel aux symboles suivants:

⚠ Ce symbole signale les dangers pour votre santé ou les dommages qui pourraient être occasionnés à l'appareil.

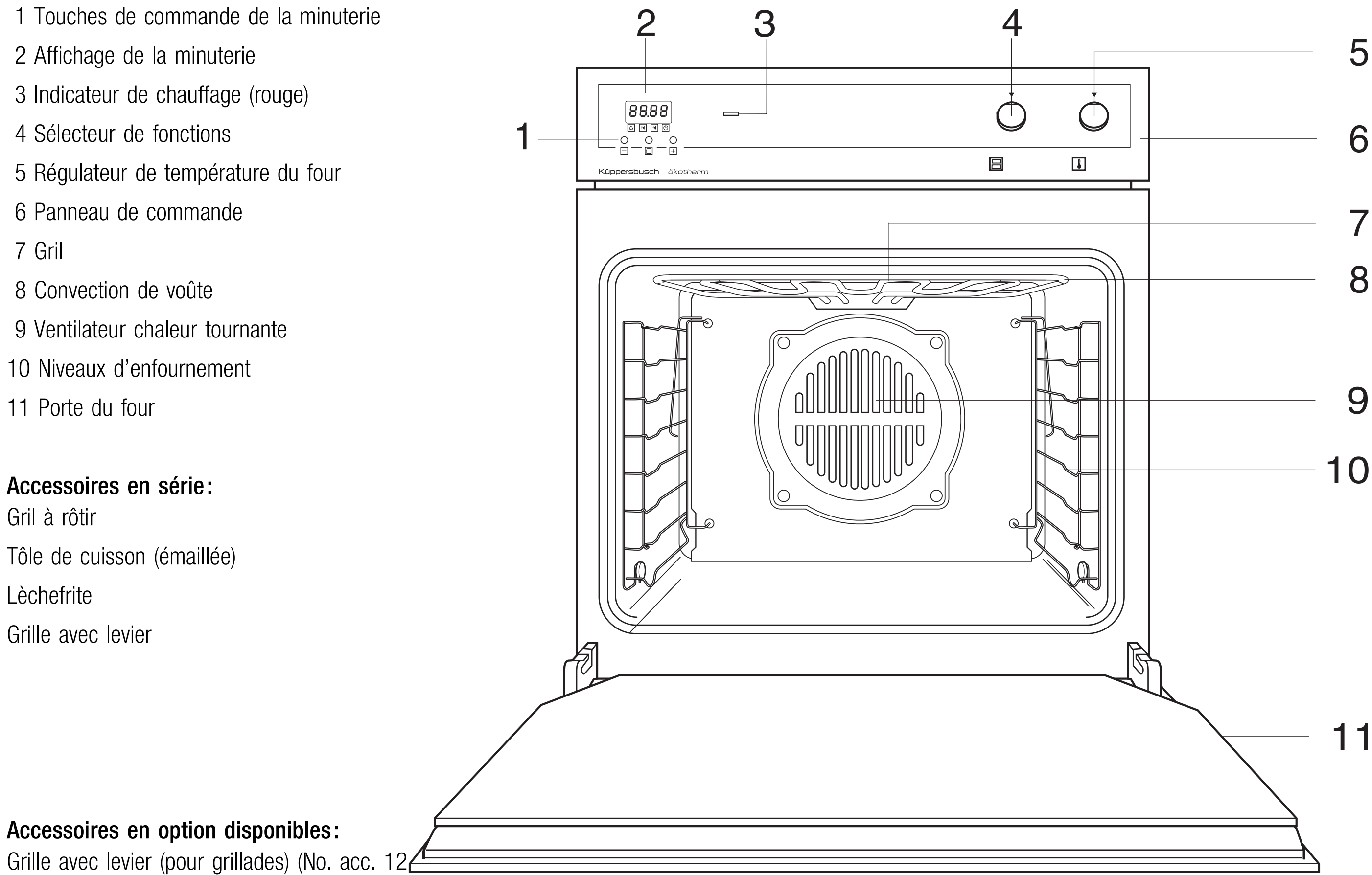
☞ Vous trouverez ici des conseils et des remarques.

Conditions de garantie

Les conditions de garantie applicables à cet appareil sont celles mises en vigueur par la représentation de notre firme dans le pays où l'achat a été effectué. Sur demande et en tout temps, le revendeur auprès duquel vous avez acheté l'appareil vous en communiquera les dispositions particulières. Pour l'application de la garantie, il est nécessaire de présenter, dans chaque cas, le document d'achat.

Sommaire

Vue d'ensemble de votre appareil



1 Touches de commande de la minuterie
2 Affichage de la minuterie
3 Indicateur de chauffage (rouge)
4 Sélecteur de fonctions
5 Régulateur de température du four
6 Panneau de commande
7 Gril
8 Convection de voûte
9 Ventilateur chaleur tournante
10 Niveaux d'enfournement
11 Porte du four

Accessoires en série:
Gril à rôtir
Tôle de cuisson (émaillée)
Lèchefrite
Grille avec levier

Accessoires en option disponibles:
Grille avec levier (pour grillades) (No. acc. 12
Pierre à pizzas (No. acc. 126)
Grille à rôtir (No. acc. 124)
Tôle anti-éclaboussures (No. acc. 441)
Tôle à pâtisserie (émail) (No. acc. 541)
Tôle à pâtisserie (alu) (No. acc. 542)
Lèchefrite (No. acc. 543)
backmobil® (No. acc. 600A)
Glissières télescopiques (No. acc. 601)

Accessoires en option disponibles
pour les glissières télescopiques (No. acc. 601):
Grille à rôtir, surbaissée, pour grosses volailles par ex. (No. acc. 750)
Lèchefrite en verre, convient à l'acc. 750 (No. acc. 751)

Consignes de sécurité

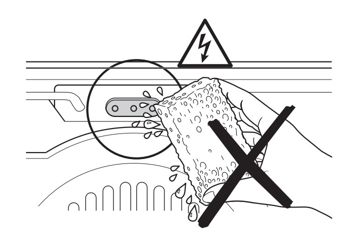


Raccordement et fonctionnement

- Seuls les plans de cuisson encastrables KÜPPERSBUSCH ont été construits et contrôlés pour être installés au-dessus d'un four encastrable Küppersbusch. Ne pas utiliser d'autres plans de cuisson.
- Le raccordement au secteur, l'entretien et la réparation de l'appareil ne doivent être effectués que par un professionnel agréé, conformément aux standards de sécurité applicables. Les travaux non correctement exécutés mettent votre sécurité en danger.
- N'utilisez l'appareil que monté !
- La surface du four s'échauffe en cours d'utilisation. Eloignez systématiquement les jeunes enfants.
- Ne coincez pas le câble de raccordement d'appareils électriques dans la porte du four.
- N'utilisez pas de nettoyeur vapeur ou haute pression pour nettoyer le four ! Les dégâts susceptibles d'être causés à l'appareil pourraient vous faire courir un **danger de mort**.
- Cet appareil est exclusivement destiné à la cuisine domestique.

Four

- Lors des réparations, l'appareil doit être mis hors tension (coupez le fusible ou débranchez la fiche).
- Le four ne doit pas être utilisé sans que le gril soit enfiché.
- Si le gril est sorti, la prise de gril n'est plus protégée. Traitez cette prise comme toute autre prise : ne l'essuyez jamais avec une éponge et évitez d'y faire pénétrer de l'eau ou du nettoyant pour fours.



- Ne laissez pas à l'intérieur du four d'objet susceptible de présenter un danger en cas de mise en route fortuite.
- Soyez vigilants lorsque vous opérez sur four chaud. Utilisez des maniques, des gants, etc.
- Attention lors de l'ouverture du four chaud : ne vous penchez pas immédiatement au dessus de la porte du four ouverte. Lors de l'ouverture, une bouffée d'air brûlant, voire de vapeur, sort de l'ouverture.
- La porte du four doit fermer correctement. En cas de détérioration des charnières ou en cas de bris de la porte en verre, mettez aussitôt l'appareil hors service jusqu'à ce qu'il ait été réparé ou inspecté par un professionnel.
- Un joint de porte endommagé doit être replacé. Le four ne peut pas être utilisé quand le joint de porte est endommagé.
- Lorsque vous faites cuire un plat au four, fermez toujours entièrement la porte.
- Respectez un écart d'au moins 5 cm du gril et de la convection de voûte (accessoire).

Avant la première utilisation

Retrait de l'emballage et élimination de votre ancien appareil

Eliminez le plus écologiquement possible l'emballage de transport.

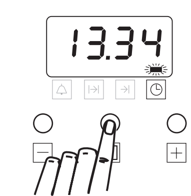
En Allemagne, c'est le revendeur chez qui vous avez acheté l'appareil qui reprend l'emballage de transport. Le recyclage des matériaux d'emballage permet d'économiser des matières premières et de réduire le volume de déchets. Les vieux appareils contiennent des matières recyclables. Donnez votre ancien appareil dans une déchetterie. Avant de vous débarrasser de vos vieux appareils, rendez-les inutilisables. Ainsi vous évitez tout usage abusif.

Réglage de l'heure

☞ **Le four ne fonctionne que lorsque l'heure est programmée.**

Avant la mise en service et après les pannes de courant, l'horloge doit être réglée. Lorsque l'horloge n'est pas réglée, l'affichage clignote.

– Appuyez plusieurs fois sur la touche , jusqu'à ce que le témoin LED clignote au-dessus du symbole .
– Régler l'heure actuelle à l'aide des touches + et −.



Premier nettoyage

– Retirez l'emballage ainsi que les pièces étrangères à l'appareil.
– Avant d'utiliser votre appareil pour la première fois, **procédez à un nettoyage**.
A l'aide d'un chiffon humide additionné d'un peu de liquide vaisselle, nettoyez les tôles de cuisson, la lèchefrite, la grille, etc.
– **Chauffez le four.**
Fermez la porte du four.
Chauffez le four avec la chaleur de sole à une température de 250 °C pendant environ 60 min.
Aérez correctement la cuisine.

Utilisation du four

Remarques générales

⚠ Respectez les instructions de sécurité figurant en page 31!

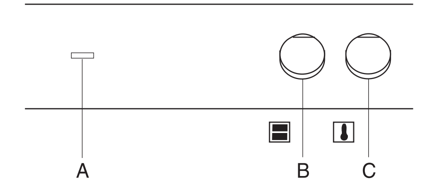
⚠ **Attention, risque de surchauffe!** Lors de l'utilisation, ne pas recouvrir la sole du four avec du papier alu, ni y poser casserole, poêle ou autre récipient similaire! Une accumulation de chaleur se produirait et pourrait endommager l'émail.

☞ Le four s'échauffe lorsqu'il est utilisé. Le ventilateur d'air froid, destiné à refroidir le bâti, se met alors en route. Le ventilateur fonctionne jusqu'à ce que le bâti ait refroidi - même une fois l'appareil éteint. Les bruits dus au ventilateur sont des bruits normaux; il ne s'agit pas d'un dysfonctionnement.

☞ Lorsque vous préparez au four un plat contenant de l'alcool ou de la levure, une odeur de vinaigre peut s'échapper pendant les modes de cuisson Chaleur tournante, Chaleur tournante intensive et Mode pizza. Si cette odeur vous dérange, utilisez alors les autres modes de cuisson, p.ex. convection de voûte/de sole.

Eléments de commande et d'affichage du four

A Indicateur de chauffage (rouge)
B Sélecteur de fonctions
C Régulateur de température



Symboles de commande et fonctions

Symboles	Fonction	Prévue pour
0	Eteint	
	Eclairage	
	Air froid	sans réglage de la température, pour décongeler ou refroidir en douceur.
	Chaleur tournante	avec réglage de la température, pour rôtir, cuire sur différents niveaux.
	Convection de voûte/de sole	préchauffer, rôtir, cuire sur un niveau
	Convection de sole	cuire des gâteaux très moelleux
	Convection de voûte	gratiner
	Gril	griller de petites quantités. Placez les morceaux de viande au centre de la grille.
	Gril grande surface	griller de grosses quantités, tels que steaks, poissons, saucisses mais également pour gratiner (toasts et gratins)
	Chaleur tournante intensive	cuire des biscuits à garnissage sec (recouverts de pâte par exemple), griller intensément de gros rôtis et pour les grosses volailles telles que dindes et oies.
	Fonction «Pizza»	cuire du pain, des pizzas et des gâteaux moelleux; stériliser

Indicateur de chauffage et voyant de fonctionnement

L'indicateur de chauffage sur le panneau de commande s'allume durant la montée en température et s'éteint dès que la température désirée est atteinte. Il s'allume également en cours d'utilisation, lorsque le four chauffe pour maintenir la température désirée.

Le voyant de fonctionnement s'allume quand vous choisissez une fonction – le four est en service.

Mise en route et arrêt du four

☞ Les boutons sont escamotables; on peut les escamoter quelle que soit la position de réglage. Une légère pression suffit à les faire ressortir. Aucun réglage ne peut être effectué lorsque les boutons sont escamotés.

Choix de la fonction:

– Tournez vers la droite le sélecteur de fonctions.

Régulation de la température:

– Tournez vers la droite le régulateur de température.

Arrêt du four:

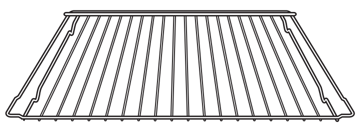
– Ramenez les deux boutons sur «0».

Accessoires du four

Tôles à pâtisserie:

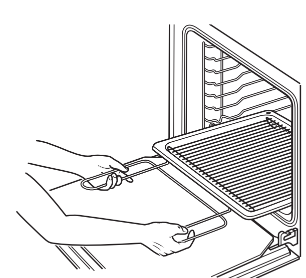
- Pour les retirer, soulevez-les légèrement.
  Lorsqu'elles sont remises en place, le bord oblique doit faire face à la porte du four.
- Enfournez la lèchefrite et la tôle de cuisson dans le four avec les deux trous vers l'arrière.

Grille:



- Veillez à ce que la barre transversale de la grille soit bien située à l'arrière (par rapport à vous).

Grille avec levier pour insérer dans la lèchefrite



- La grille est insérée dans la lèchefrite. Avec le levier vous pouvez retirer la grille et la lèchefrite du four. Rien ne coule et vous pouvez tout servir sans problèmes.

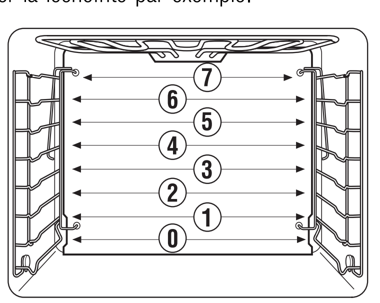
Tôle anti-éclaboussures pour rôtir et griller (accessoire en option)

- La tôle est insérée dans la lèchefrite et évite que la graisse éclabousse.

Niveaux d'enfournement:

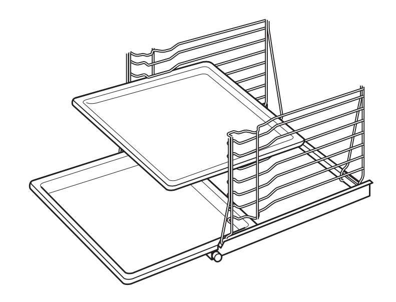
Vous avez 8 niveaux d'enfournement dans les grilles latérales. Les niveaux d'enfournement sont numérotés de 0 à 7, du bas vers le haut. Au niveau d'enfournement 0, on peut enfourner la lèchefrite par exemple.

Grilles latérales:
Le niveau d'enfournement 0 est le plus bas niveau d'enfournement possible.



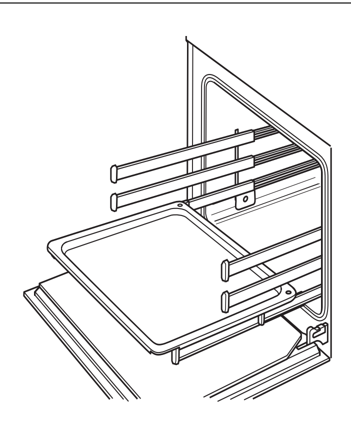
backmobil® (No. acc. 600A)

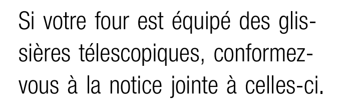
Le backmobil® remplace les glissières dans votre four et peut se retirer entièrement, comme un chariot. On peut le retirer du four et le démonter pour le nettoyage. Lorsque votre four est équipé du backmobil®, veuillez tenir compte des instructions jointes avec celui-ci.



Glissières télescopiques (No. acc. 601)

Ces barres de guidage, proposées en tant qu'accessoires, remplacent les grilles latérales et vous simplifient considérablement la tâche lorsque vous utilisez votre four. Les plaques ou les grilles sont posées à même les glissières. On peut les extraire individuellement et indépendamment les unes des autres.





Si votre four est équipé des glissières télescopiques, conformez-vous à la notice jointe à celles-ci.

Préchauffage rapide

☞ Ne placez les aliments dans le four qu'une fois le préchauffage rapide achevé et après avoir repositionné le four en fonction normale.

☞ La fonction Pizza permet un préchauffage relativement rapide du four vide.

– Fermez la porte du four.

– Positionnez le sélecteur de fonctions sur la fonction Pizza.

– Réglez sur la température souhaitée. L'indicateur de chauffage s'allume.

– Dès que l'indicateur de chauffage s'éteint, sélectionnez la fonction souhaitée.

– Placez l'aliment dans le four.

Rôtissage

☞ Utilisez la lèchefrite et la grille.

■ Nous vous recommandons de cuire la viande ou le poisson dans le four seulement à partir d'un poids égal ou supérieur à 1 kg.

■ La durée de cuisson dépend du type et de l'épaisseur de la viande. Celle-ci ayant tendance à s'étaler sous son propre poids, soulevez-la légèrement la viande avant d'en mesurer l'épaisseur.

■ Le temps de cuisson pour une viande bardée peut aller jusqu'au double.

■ Lorsque vous rôtissez plusieurs petits morceaux de viande ou des petites volailles dans le four, le temps de cuisson augmente d'environ 10 min. par pièce. Le temps de rôtissage pour un poulet par ex. est d'environ 60 min.; pour deux poulets, il est d'environ 65-75 min.

☞ Respectez impérativement les instructions pour les niveaux d'enfournement!

Niveaux d'enfournement (en comptant de bas en haut!):

Chaleur tournante intensive — Lèchefrite: niveau 0, Grille: niveau 1

Chaleur tournante — Lèchefrite: niveau 1, Grille: niveau 2

Convection de voûte/de sole — Lèchefrite: niveau 1, Grille: niveau 2

Rôtir sur la grille

■ Vous pouvez cuire directement les gros rôtis au four dans la lèchefrite ou sur la grille avec la lèchefrite placée en dessous (par ex. pour les dindes, les oies, 3 ou 4 petits poulets oudes jarrets).

■ Retournez le rôti au 2/3 du temps de cuisson, sauf si vous utilisez le mode de cuisson Chaleur tournante.

Rôtir dans un faitout (au four)

☞ Choisissez la fonction Chaleur tournante intensive entre 180-200 °C.

■ Nous vous recommandons de rôtir les viandes maigres dans la casserole avec couvercle (par ex. rôti de veau et rôti de viande marinée, boeuf mode ou viande congelée). La viande restera ainsi bien juteuse.

■ Vous pouvez utiliser tout récipient (acier, émail, fonte ou verre) thermorésistant et dépourvu de poignée en bois ou en plastique.

■ Si vous utilisez un récipient en terre cuite, respectez les indications du fabricant.

Nous vous recommandons de procéder comme suit:

– Rincez le récipient à l'eau ou placez-y un peu de matière grasse.

– Placez le rôti préparé (épicé/aromatisé) dans la casserole. Mettez le couvercle en place et posez le tout sur la grille, dans le four froid.

– Sélectionnez la Chaleur tournante intensive avec une température de 180 - 200 °C.

Une fois la cuisson achevée, préparez votre sauce selon vos habitudes.

Valeurs recommandées / rôtissage

Les valeurs pour les fonctions à utiliser de préférence **sont mises en évidence**.

Aliment	Chaleur tournante	Convection voûte/sole	Chaleur tournante intensive	Durée de cuisson
	Temperature en °C			en min. par cm d'épaisseur de viande
Rôti de boeuf	160	170-190		18
Rosbif	180	200-220	**180-200**	8-10
Filet	180	200-220	**180-200**	8
Veau	**160**	170-190	160-180	12
Rôti de porc	**160**	170-190	160-180	12-15
Porc fumé	**160**	170-190	160-180	8
Epaule de porc	**160**	170-190	160-180	12-15
Rôti de porc avec couenne	160	170-190	**160-180**	12-15
Gibier	**160**	170-190		15
Sanglier	**160**	170-190		15
Filet de gibier	**180**	200-220	180-200	8-10
Mouton / Agneau	150-160	**170-190**		15
Canard	160	170-190	**160-180**	12
Oie	160	170-190	**160-180**	12
Poulet*	160	180-200	**160-180**	8*
Dinde	**160**	200-220	160-180	12
Poisson	**160**	200-220		8

* poulet entier: 45 - 60 minutes

Cuisson (pâtisserie)

Chaleur tournante

Pas de préchauffage - Possibilité de cuire simultanément sur plusieurs niveaux.

Hauteurs d'enfournement:

1 tôle: niveau 2 (en comptant de bas en haut)
2 tôles: niveaux 2 et 5
3 tôles: niveaux 2, 4 et 6
4 tôles: niveaux 0, 2, 4 et 6

- Lorsque plusieurs gâteaux plats (gâteaux moulés) sont cuits simultanément, le temps de cuisson doit être allongé d'environ 5 à 10 min. par tôle.
- Retirez les tôles une par une, en commençant par la plus dorée.
- Lorsque votre recette ne comporte aucune indication concernant la chaleur tournante, cuisez avec la chaleur tournante à 160 °C.
- **Important:** Les gâteaux recouverts de fruits libèrent une importante humidité. Il convient de ne faire cuire simultanément que deux gâteaux au maximum.

Convection de voûte/de sole

Préchauffer - Cuire sur un niveau.

- Préchauffer en fonction Pizza, puis passer en convection voûte / sole une fois la température atteinte.
- Les moules à pâtisserie en tôle noire ou en aluminium sont ceux qui conviennent le mieux.

Chaleur tournante intensive

Pas de préchauffage - Cuire sur un niveau.

- Uniquement pour les biscuits à garnissage sec (recouverts de pâte par exemple).

Fonction «Pizza»

Cuire sur un niveau

- Pour les gâteaux moelleux
- Pour les pizzas: préchauffez avec une tôle ou une pierre à pizzas (accessoire en option).
- Pour le pain: préchauffez

Cuisson de pizza

Choisissez la fonction «pizza» à 250 °C.

– L'utilisation d'une pierre à pizza (accessoire spécial) vous permet d'obtenir un fond particulièrement croustillant. Temps de préchauffage: au moins 30 minutes!
Consultez la notice d'utilisation fournie avec la pierre à pizza.

Recette de base pour pizza

250 g de farine, 20 g de levure, 1/8ème de litre d'eau tiède, 3 cuillères à soupe d'huile (d'olive), sel.

Cuire une pizza sur une tôle de cuisson

– Mélangez tous les ingrédients précédents pour en faire un levain.
– Laissez reposer la pâte jusqu'à ce que le volume ait doublé (compter env. 30 minutes).
– Pétrissez alors la pâte quelques minutes et laissez-la reposer à nouveau 15 minutes.
– Préchauffez le four (Fonction «pizza» à 250 °C).
– Graissez la tôle de cuisson.
Quand vous cuisez de petites pizzas rondes, enfournez la tôle de cuisson tout de suite et préchauffez le four avec.
– Etalez la pâte, disposez la sur une tôle de cuisson, faites un bord.
– Garnissez à volonté et rapidement pour éviter que la pâte ne s'humidifie.
– **Petites pizzas:** posez la pâte garnie sur la tôle de cuisson préchauffée.
– Enfournez la tôle au niveau 0.
– Cuisez avec la fonction «Pizza» à 250 °C, env. 8-12 min.

Cuire la pizza sur la pierre

– Préparez la pâte à pizza comme indiqué ci-dessus.
– Posez la pierre sur la grille et enfournez-la au niveau 0.
– Préchauffez le four avec la fonction pizza à 250 °C.
– Posez la pâte sur la pelle enfarinée et garnissez-la rapidement pour éviter qu'elle ne s'humidifie. Une fois garnie, la pizza ne doit pas rester trop longtemps sur la pelle, sans quoi la pâte ne glisse plus.
– Lorsque le préchauffage est terminé, faites glisser la pizza de la pelle sur la pierre chaude.
– Cuisez avec la fonction «Pizza» à 250 °C, 8-12 min.

Remarques concernant le tableau: «valeurs recommandées/pâtisserie»

Vous trouverez en page 35 les températures, temps de cuisson et niveaux d'enfournement recommandés pour tout une gamme de pâtisseries.

- Les plages de température indiquées dépendent souvent de la composition de la pâte, de la quantité et du moule.
- Nous vous recommandons de positionner le régulateur d'abord sur la température la moins élevée et de ne sélectionner une température supérieure qu'au besoin, par exemple si vous souhaitez un doré plus important ou si le temps de cuisson est trop long.
- Si votre recette ne comporte aucune indication concrète, orientez-vous d'après une pâtisserie identique.
- Les différences de hauteur d'enfournement de la préparation peuvent, en début de cuisson, entraîner un doré différent. Dans ce cas, ne modifiez pas la température sélectionnée. Les différences de doré se compenseront en cours de cuisson.

Les valeurs pour les fonctions à utiliser de préférence **sont mises en évidence**. Veuillez tenir compte des remarques contenues dans le tableau p. 34!

Pâtisserie	Chaleur tournante		Convection voûte / sole		Chaleur tournante intensive / Fonction «Pizza»		Durée de cuisson
	Niveau	Température en °C	Niveau	Température en °C	Niveau	Température en °C	en minutes
Pâte mélangée							
Baba allemand / savarin	2	**150-160**	1	170-180			50-65
Cake	2	**150-160**	1	170-190			50-70
Gâteau de Savoie	2	**150-160**	1	160-180			60-70
Génoise	2	**150-160**	1	170-180			40-60
Fonds degénoise	2	**170-180**	2	180-200			20-30
Gâteaux aux fruits, mince	2	150-160	1	170-180	2	**150-160**	45-60
Biscuits	2	150	2	**170-180**			15-30
Tartes:							
Garnissage sec	2	150-160	2	180-190	2	**150-160**	25-35
Garnissage humide	2	160-170	2	170-180	2	**160-170**	35-50
Pâte pétrie							
Fonds de tartes	2	170-180	2	**180-200**			25-35
Gâteaux au fromage	2	140-150	1	160-170	2	**140-150**	70-90
Biscuits	2	140-150	2	**180-190**			15-35
Tartes:							
Garnissage sec	2	150-160	2	180-190	2	**150-160**	25-35
Garnissage humide	2	160-170	2	170-180	2	**160-170**	30-50
Pâte à la levure							
Baba allemand / savarin	2	**150-160**	1	175-180			40-65
Couronne	2	**150-160**	2	175-180			40-50
Pain d'épices (préchauffer)	2	**150-160**	2	175-180			50-70
Biscuits	2	**140-150**	2	180-200			15-30
Tartes:							
Garnissage sec	2	150-160	2	175-180	2	**150-160**	30-40
Garnissage humide	2	160-170	2	170-180	2	**160-170**	30-50
Pâte à biscuit							
Génoise	2	150-160	2	**175-180**			30-40
Roulé	2	170-180	2	**180-200**			12-25
Gâteaux à base de blanc d'oeuf							
Meringues	2	**80-90**	2	100-120			80-120
Biscuits de Noël (étoiles)	2	**100-120**	2	120-140			20-40
Macarons	2	**100-120**	2	120-140			20-50
Autres types de pâte							
Pâte feuilletée	2	**170-180**	2	190-210			15-30
Pâte feuilletée à la levure	2	**170-180**	2	190-210			30-40
Pâte feuilletée au fromage blanc	2	**160-180**	2	180-200			30-40
Pâte à choux	2	**170-180**	2	190-210			30-40
Pâte à l'huile et au fromage blanc	2	**150-160**	2	170-180			30-40
Gâteau au miel	2	**140-150**	2	170-180			20-35
Pain et pizza							
Levain et pain à la levure: (Préchauffage: 230 °C, Précuisson: 10 Min. à 230 °C)			2	180	1/2	**160**	50-65
Pain à la levure / pain blanc	2	**180**	2	200	2	180	30-50
Petits pains salé, bretzels (Préchauffage: 230 °C)	2	**200**	2	220			15-20
Pizza (Préchauffage: 250 °C)					0	**250**	8-12

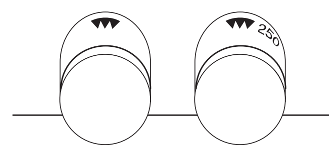
Grillades

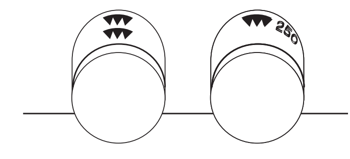
⚠ Le gril ne s'utilise qu'avec la porte du four fermée!

☞ Sélectionnez la fonction Gril (petites quantités) ou Gril grande surface (grandes quantités).
Positionnez le régulateur de température sur Gril . **Exception:** pour le gros rôtis, il est préférable de sélectionner une température comprise entre 200 et 250 °C pour que la viande ne se calcine pas.

Actionner le gril : Actionner le gril grande surface :







- Préchauffez le four 5 à 10 minutes.
- Posez l'aliment à griller sur le gril.
- Enfournez la lèchefrite au niveau 0 ou 1 en partant du bas. Placez la grille au niveau prévu dans le tableau pour le plat à cuire.
- Choisissez la fonction gril ou gril grande surface .
- Positionnez le régulateur de température sur .
- Fermez la porte du four.

Valeurs indicatives / grillades

Plat	Niveau	Gril		Gril grande surface	
		1ère face	2ème face	1ère face	2ème face
		en minutes			
Côtelettes / Escalopes de porc	6	6-8	4-6	8-9	5-7
Filet de porc	5	10-12	8-10	12-13	8-10
Saucisses	6	6-8	4-6	8-10	5-7
Brochettes	4	7-8	5-6	8-10	7-10
Fricadelles (boulettes)	4	8-10	6-8	10-15	10-12
Steak filet de bœuf	6	4-6	3-5	6-7	4-6
Tranches de foie	6	3-4	2-3	4-5	3-4
Escalopes de veau	5	5-7	4-5	7-8	5-6
Steak de veau	5	6-8	4-6	8-9	5-6
Côtelettes de mouton	5	8-10	6-8	10-11	7-8
Côtelettes d'agneau	5	8-10	6-8	10-11	7-8
Demi-poulet	3	10-12	8-10	14-15	10-11
Filet de poisson	6	6-7	4-5	7-8	5-6
Truites	4	4-7	3-6	8-11	5-6
Toasts	5	2-3	2-3	2-3	2-3
Toasts garnis (croque-monsieur)	4	6-8		6-8	

Décongeler

☞ Choisissez la fonction Air froid (Chaleur tournante sans réglage de la température). Le four chauffe légèrement par l'éclairage – idéal pour décongeler en douceur.

☞ Si vous utilisez des menus déjà préparés, respectez les indications du fabricant.

- Placez l'aliment congelé, sans emballage, dans un plat et déposez le tout sur la grille insérée au niveau 3 en comptant de bas en haut.
- Positionnez le sélecteur de fonctions sur et le régulateur de température sur «0» (ou selon les instructions du producteur).

Stérilisation



Attention! Sur les bocaux à fermeture twist-off®, ne réutilisez pas les couvercles. En cas de réutilisation, les bocaux peuvent, dans certaines circonstances, éclater!

☞ Utilisez des bocaux usuels à anneau en caoutchouc et couvercle en verre ou des bocaux du commerce à système de fermeture Twist-Off® (uniquement avec couvercle neuf).
Les boîtes métalliques ne conviennent pas.

☞ Ne pas faire couler d'eau sur la tôle de cuisson ! Cela amplifierait le volume de vapeur s'échappant lors de l'ouverture de la porte ! Déposez une tasse pleine d'eau sur la tôle de cuisson et non sur le fond du four !

☞ Choisissez la fonction «pizza» .

- ■ N'utilisez que des aliments frais et préparez-les selon les recettes habituelles.
- ■ Préparez au maximum 6 bocaux de 1 litre.
- ■ Nous vous recommandons de n'utiliser que des bocaux de même hauteur et de les remplir au 3/4 avec le même contenu.
- ■ Les bocaux ne doivent pas entrer en contact entre eux.

- Insérez la léchefrite au niveau 1.
- Posez une tasse contenant de l'eau dans la lèchefrite.
- Réglez la fonction «pizza» sur 160 °C et surveillez le processus de cuisson.
  Après 10 à 20 minutes (des bocaux de 1 litre), le liquide commence à perler dans les premiers bocaux - la plupart du temps, cela se produit d'abord au niveau du bocal situé devant, à droite.

Fruits

- Eteignez alors le four et laissez les bocaux dans le four fermé encore 30 minutes (env. 15 min. s'il s'agit de fruits délicats tels que des fraises).

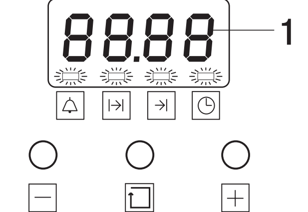
Viandes et légumes

- Lorsque le liquide commence à perler, réduisez la température à 100 °C et laissez cuire durant 30 à 60 minutes.
- Eteignez alors le four et laissez les bocaux encore 30 minutes dans le four fermé.

Timer électronique

Le timer vous permet de régler la durée de cuisson pour la totalité des modes de cuisson. Les modes de cuisson sélectionnés peuvent mis en marche et arrêtés automatiquement au moyen du timer. De plus, vous pouvez utiliser le timer en tant qu'aide mémoire (fonction alarme).

Affichage:



1 alarme, heure, durée de cuisson, fin de cuisson

témoin LED au-dessus de la fonction sélectionnée, voire active

Sélectionner:

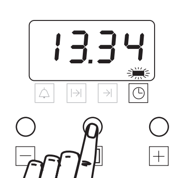
- alarme
- durée de cuisson four
- fin de cuisson four
- heure

Régler:

sélection de la fonction souhaitée

pour toutes les fonctions.

Réglage de l'heure



– Appuyez plusieurs fois sur la touche, jusqu'à ce que le témoin LED clignote au-dessus du symbole.

– Régler l'heure actuelle à l'aide des touches et .

Régler l'alarme

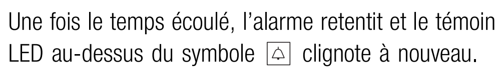
L'alarme n'arrête pas les fonctions du four. Il sert exclusivement d'aide mémoire.

– Appuyez plusieurs fois sur la touche, jusqu'à ce que le témoin LED clignote au-dessus du symbole.

– Régler l'heure à l'aide des touches et .

Après 5 secondes environ, le témoin LED s'arrête de clignoter et le temps restant s'affiche.

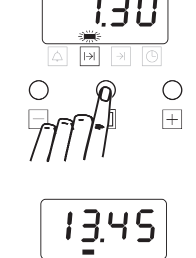
Une fois le temps écoulé, l'alarme retentit et le témoin LED au-dessus du symbole clignote à nouveau.



– Pour arrêter le signal sonore, appuyez sur n'importe quelle touche.

Arrêt automatique

Régler la durée de cuisson:



– Appuyez plusieurs fois sur la touche, jusqu'à ce que le témoin LED clignote au-dessus du symbole .

– Réglez la durée de cuisson souhaitée avec les touches et .

Après 5 secondes environ, le mode automatique s'enclenche. Le témoin LED s'arrête de clignoter et l'heure actuelle s'affiche.

– Sélectionnez le mode de cuisson et la température.

Une fois la durée de cuisson préréglée écoulée, le four s'arrête automatiquement.

Un signal sonore retentit. Le témoin LED au-dessus du symbole commence à clignoter.

– Ramenez le mode de cuisson et la température en position d'arrêt.

– Pour arrêter le signal sonore, appuyez sur n'importe quelle touche.

☞ Lorsque, en arrêtant le signal, le four est ramené en mode d'utilisation normal sans avoir arrêtés auparavant le mode de cuisson et la température, le four continue à fonctionner dans son mode de réglage.

Mise en marche et arrêt automatiques

Le four se met automatiquement en marche à l'heure de départ et il s'arrête automatiquement à l'heure de coupure. L'heure de départ est calculée en fonction de la durée de cuisson choisie.

Exemple:

Il est 8.00 h, vous voulez que votre rôti soit cuit à 13.00 h, en sachant qu'il nécessite 90 minutes de temps de cuisson.

Réglez le temps de cuisson de 0.00 sur 1.30. Modifiez, ensuite, la fin de cuisson de 9.30 sur 13.00.

Une fois ces valeurs enregistrées, le témoin LED s'allume au-dessus du symbole . Le four se met en marche à 11.30 et s'arrête à 13.00.

Régler la durée de cuisson:

– Appuyez plusieurs fois sur la touche, jusqu'à ce que le témoin LED clignote au-dessus du symbole.

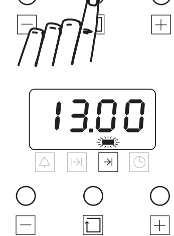
– Réglez la durée de cuisson souhaitée avec les touches et .

Après 5 secondes environ, la durée de cuisson est enregistrée. Le témoin LED au-dessus du symbole s'allume et l'heure actuelle s'affiche.

Sélectionner la fin de cuisson:

– Appuyez plusieurs fois sur la touche, jusqu'à ce que le témoin LED clignote au-dessus du symbole.

L'heure de fin de cuisson, la plus proche par rapport à la durée de cuisson sélectionnée auparavant, s'affiche.



– Réglez la fin de cuisson souhaitée à l'aide des touches et .

Après 5 secondes environ, la fin de cuisson est enregistrée. Le témoin LED au-dessus du symbole s'allume et l'heure actuelle s'affiche.

– Sélectionnez le mode de cuisson et la température.

A l'heure de départ calculée, le four se met en marche automatiquement.

A la fin de cuisson, le four s'arrête automatiquement.

Un signal sonore retentit. Le témoin LED au-dessus du symbole commence à clignoter.

– Ramenez le mode de cuisson et la température en position d'arrêt.

– Pour arrêter le signal sonore, appuyez sur n'importe quelle touche.

Vérifier une valeur sélectionnée ou un temps restant

– Appuyez plusieurs fois sur la touche jusqu'à ce que le témoin LED clignote au-dessus du symbole correspondant à la fonction à vérifier: la valeur sélectionnée ou le temps restant s'affiche pendant un court instant.

Interruption anticipée d'un arrêt automatique programmé

– Régler le temps de cuisson sur «0».

Nettoyage et entretien

Veuillez lire entièrement ce chapitre avant d'utiliser votre appareil pour la première fois. Avec un nettoyage conforme et un entretien régulier, votre appareil conservera sa jeunesse et sa propreté au fil des ans. Les avis rassemblés ici vous permettront de procéder à un nettoyage et à un entretien en douceur mais minutieux des surfaces.

Pour toutes les surfaces

N'utilisez pas de nettoyeur vapeur ou haute pression pour nettoyer le four! Les dégâts susceptibles d'être causés à l'appareil pourraient vous faire courir un **danger de mort**.


Risque de brûlures! Laissez l'appareil refroidir au moins à température de la main avant de le nettoyer.


Respectez les modes d'emploi de tous les nettoyants.

Nettoyez l'appareil après chaque utilisation. Les dépôts laissés en place peuvent se calciner lors de l'utilisation suivante et souvent, ces incrustations ne peuvent alors plus être retirées sans laisser de marques.

En cas d'encrassement léger, nettoyez les surfaces avec un chiffon, une brosse souple ou une éponge douce et de l'eau chaude additionnée d'un peu de liquide vaisselle. Rincez toujours à l'eau claire afin d'éviter les résidus de nettoyant pouvant occasionner des décolorations ou des taches. Essuyez ensuite minutieusement.

En cas de fort encrassement, vous trouverez dans les parties qui suivent des remarques s'appliquant aux différentes surfaces et éléments.

Le VSR O-FIX-C est idéal pour le nettoyage de la vitrocéramique, de l'émail et de l'intérieur enduit de la porte. Cette poudre nettoyante est disponible auprès du service après-vente KÜPPERSBUSCH.

Ne nettoyez en aucun cas avec

- des nettoyants agressifs ou blanchissants, contenant de l'oxygène actif, du chlore ou des composants corrosifs par ex.
- des nettoyants abrasifs tels récurrents, laine d'acier, laine d'acier savonneuse, brosses dures, éponges métalliques, éponges plastiques ou éponges à surface abrasive (récurrentes).

Retrait des incrustations

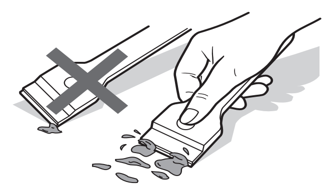
Les incrustations tenaces doivent d'abord être ramollies - le mieux étant d'utiliser un chiffon humide. Elles seront plus faciles à retirer ensuite.

Remarques concernant la racle de nettoyage

Attention, danger de coupures! La lame de la racle est très acérée.

Positionnez toujours à plat la racle et repoussez les incrustations.


Ne grattez pas avec le coin de la racle et veillez à ne pas endommager les joints avec le coin.



Utilisation de sprays pour fours - remarques


Conformez-vous impérativement aux instructions du fabricant.
Les sprays pour fours endommagent l'aluminium ainsi que les surfaces laquées et le plastique!


Ne pulvérisez pas de produit dans l'ouverture du ventilateur dans le fond! Le catalyseur ökotherm® est détruit par contact avec le spray pour fours.

Par souci écologique, renoncez autant que possible à l'utilisation de sprays. Si vous tenez néanmoins à en utiliser, ne pulvérisez que l'intérieur et les tôles émaillées.

Email

Intérieur du four, façade, tôles, lèche-frite

Certaines éponges plastique à face abrasive peuvent être utilisées. Quelques produits contiennent néanmoins dans leur surface des grains provoquant des rayures. Réalisez prudemment un test à un endroit discret!

La racle de nettoyage pour surfaces vitrocéramiques se prête bien au retrait des grosses impuretés.

Pour un nettoyage minutieux, nous vous recommandons le VSR O-FIX-C. Les sprays pour fours peuvent être utilisés.

Inox

Façade de porte en inox, bandeau de commande, glissières télescopiques (No. acc. 601), backmobil (No. acc. 600A)


L'inox se raye particulièrement facilement!


N'utilisez pas de racle de nettoyage!

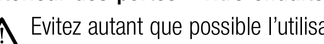

Retirez aussitôt les résidus de calcaire, de graisse et d'amidon pour éviter la formation de taches!

Le nettoyage peut s'effectuer avec un nettoyant spécial inox.

Nous vous recommandons un entretien hebdomadaire des surfaces en inox avec un produit spécial inox du commerce. Il dépose une couche protectrice préservant la surface inox des décolorations.

Verre

Intérieur des portes - vitre enduite


Evitez autant que possible l'utilisation des sprays pour fours ; leur emploi régulier peut détruire la surface enduite de la vitre.

La racle de nettoyage pour surfaces vitrocéramiques se prête bien au retrait des grosses impuretés.

Pour un nettoyage minutieux, nous vous recommandons le VSR O-FIX-C ou du nettoyant pour vitres.

Façade de porte, bandeau de commande

Nettoyez la **façade du four** avec de l'eau chaude additionnée d'un peu de liquide vaisselle, un chiffon ou une éponge molle. Vous pouvez utiliser du nettoyant pour vitres.

Aluminium

Baguettes et poignées de porte design aluminium, tôle de cuisson (No. acc. 543)


L'aluminium se raye particulièrement facilement et est attaqué par les sprays pour fours! **N'utilisez pas de racle de nettoyage!**

Joint de porte

Lors du nettoyage du four, décrochez le joint de porte de manière à ce qu'aucune impureté ne s'accumule en-dessous. Voir «Remplacement du joint de porte» page 40.

Au besoin, on peut le nettoyer avec du liquide vaisselle ou au lave-vaisselle.

Boutons

Ne nettoyez les boutons qu'avec de l'eau chaude additionnée d'un peu de liquide vaisselle, un chiffon ou une éponge douce.

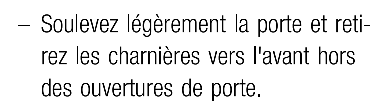
Démonter et remonter la porte du four

Retirer la porte du four

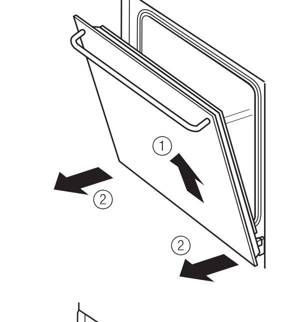
– Ouvrez complètement la porte du four.

– Basculez vers l'avant les étriers des charnières de la porte.

– Saisissez latéralement la porte du four, des deux mains, et refermez presque entièrement.



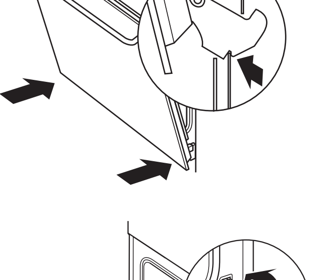
– Soulevez légèrement la porte et retirez les charnières vers l'avant hors des ouvertures de porte.



Mettre en place la porte du four

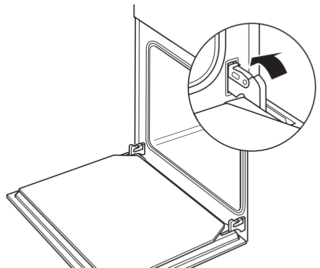
– Saisissez à deux mains la porte du four sur les côtés et enfoncez les charnières dans les ouvertures prévues à cet effet dans la porte. La charnière s'enclenche.

– Ouvrez lentement la porte du four.



– Rebasculez les étriers des charnières de la porte.

– Fermez la porte du four.



Démonter et monter les grilles latérales

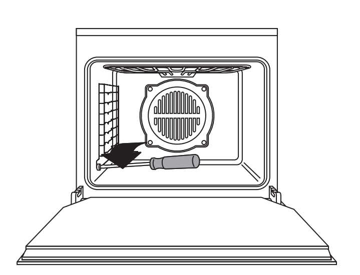
Démonter les grilles latérales.

– Desserrez les vis.

– Retirez les grilles latérales.

Monter les grilles latérales

– Insérez les grilles latérales et vissez-les à fond à l'avant.



Régénération du catalyseur ökotherm®

– Positionnez le sélecteur de fonctions sur la Chaleur tounante.

– Positionnez le sélecteur de température sur la position «▾▾▾».

– Faites chauffer le four durant 60 minutes à vide.

Anomalies

⚠ Les réparations doivent être effectuées par un professionnel agréé !

Vous pouvez remédier vous-mêmes à certaines pannes. Vérifiez tout d'abord qu'aucune erreur de manipulation n'a été commise. Les réparations intervenant suite à une erreur de manipulation ou au non respect des instructions ci-après sont facturées même en période de garantie.

Panne	Cause	Remède
Impossible de stopper le four.	Composant électronique défectueux.	Débranchez le fusible, appelez le service après-vente.
Le four ne chauffe pas.	Fusible défectueux.	Vérifiez le fusible et remplacer si il y a lieu.
	Le connecteur est-il bien branché dans la prise?	Branchez le connecteur.
	Régulateur de température du four ou sélecteur non activé.	Tournez le régulateur de température du four ou le sélecteur de fonctions.
	L'horloge électronique clignote - l'heure n'a pas encore été réglée.	Programmez l'heure. Voire page 31.
L'éclairage du four ne fonctionne pas.	Lampe défectueuse.	Remplacez l'éclairage du four.
La vitre de la porte est brisée.		Coupez l'appareil, appelez le service après-vente.
Le joint de porte est endommagé.		Remplacez le joint du porte.
Forte odeur malgré le catalyseur ökotherm®.	Le catalyseur ökotherm® doit être régénéré.	Voire page 39.
Forte odeur de vinaigre.	Pâtisserie au levain, à la levure, mets contenant de l'alcool et utilisation d'un mode de cuisson avec chaleur tournante.	Utilisez un mode de cuisson sans chaleur tournante, p. ex. convection de voûte/de sole.
Taches de jus de fruit ou de blanc d'œuf sur les parties émaillées.	Gâteaux humides ou jus de viande.	Légère altération de l'émail, pas de remède.

Remplacement de l'éclairage du four.

⚠ Attention, risque de décharge électrique ! Avant d'ouvrir la protection de la lampe du four, l'alimentation électrique de l'appareil doit être coupée. Neutraliser ou extraire le fusible ou débrancher la fiche !



Laissez toujours refroidir l'appareil ainsi que la lampe avant de remplacer la lampe. Les lampes s'échauffent en cours d'utilisation !

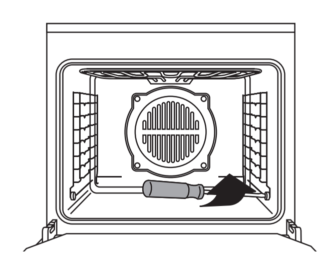
Type : 25 W, 230/240 V, douille : E14

Important : **résiste à des températures d'au moins 300 °C !**

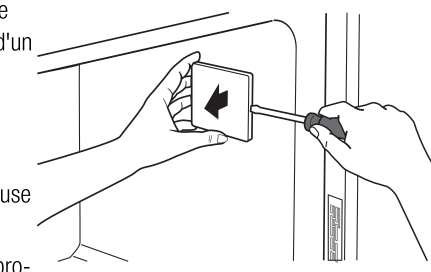
Vous pouvez vous procurer ces lampes auprès du service après-vente KÜPPERSBUSCH ou en magasin spécialisé.

Remplacement de la lampe :

– Retirez les grilles latérales.

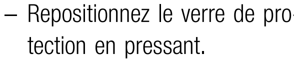


– Soulevez avec précaution le verre de protection à l'aide d'un tournevis.





– Dévissez la lampe défectueuse et insérez-en une neuve.



– Repositionnez le verre de protection en pressant.

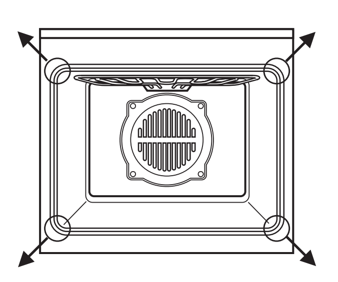
Remplacement du joint de porte

⚠ N'utilisez pas le four en l'absence de joint de porte ou si ce dernier est abîmé !

Lorsque le joint est détérioré ou ne peut plus être nettoyé, il doit être remplacé. Vous pouvez vous procurer un joint neuf auprès du service après-vente Küppersbusch.

Décrochage du joint

– Pour décrocher le joint, tirez avec précaution chaque coin vers l'extérieur.



Mise en place du nouveau joint

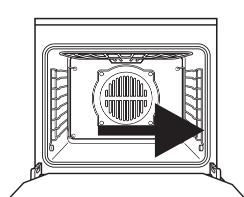
– Accrochez les coins les uns après les autres dans la façade du four. Prenez garde à ne pas déformer les crochets !

Plaque signalétique

Lorsque vous contactez le service après-vente ou que vous commandez des pièces de rechange, veuillez indiquer les références figurant sur la plaque signalétique.

La plaque signalétique du four se trouve du côté droit des barres de guidage et est visible lorsque le four est ouvert.

– Notez ces informations au cas où vous seriez amenés à consulter le service après-vente



Numéro de fabrication du four

Désignation du modèle du four

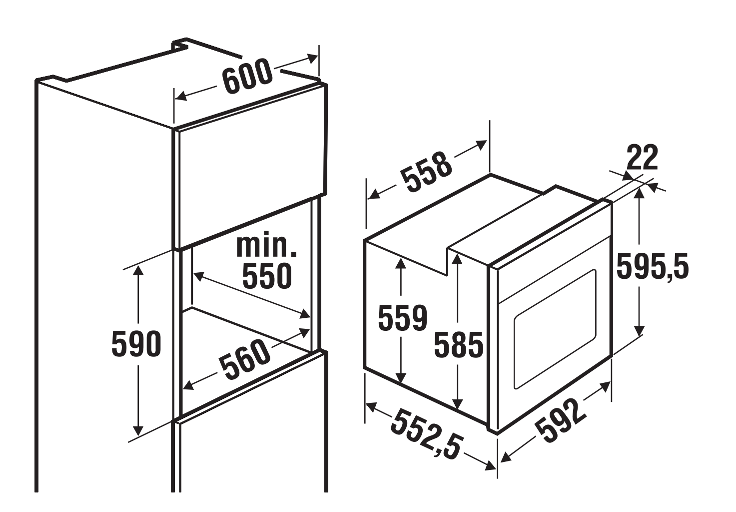
Instructions de montage destinées aux techniciens

- Seuls les plans de cuisson encastrables KÜPPERSBUSCH ont été construits et contrôlés pour être installés au-dessus d'un four encastrable Küppersbusch. Ne pas utiliser d'autres plans de cuisson.
- Les prescriptions légales et conditions de branchement de la compagnie locale d'électricité doivent être soigneusement respectées.
- Lors du raccordement, des réparations et du remplacement de la lampe du four, mettez l'appareil hors tension. Débranchez la fiche ou coupez le fusible.
- L'encastrement doit être réalisé de manière à empêcher tout contact avec l'appareil.
- L'appareil est livré prêt au branchement et ne doit être raccordé qu'à une prise à contact de protection installée selon les normes. Le déplacement d'une prise ou le remplacement du cordon de raccordement ne doivent être effectués que par un électricien professionnel conformément aux normes respectivement applicables.
- Lorsque la prise n'est plus accessible une fois l'encastrement réalisé, il convient d'installer sur place un dispositif de séparation avec un intervalle de contact d'au moins 3 mm sur tous les pôles, afin de répondre aux normes de sécurités respectives.
- La prise à contact de protection doit être située hors de la niche d'encastrement.
- Les meubles à encastrer doivent pouvoir résister à des températures d'au moins 100 °C. Cela vaut tout particulièrement pour les agglomérés, les bordures collées, les surfaces en matières plastiques les colles et les laques. Les parois frontales des meubles voisin doivent résister à des températures d'au moins 70 °C.
- L'appareil doit impérativement être installé à l'horizontale, sur une planche plane et stable. La planche ne doit pas fléchir.
- Si le meuble n'est pas fixé au mur, vissez-le avec une cornière que vous trouverez dans le commerce.

Electricité

Raccordement	s'effectue par branchement de la fiche réseau dans une prise.
Puissance totale	en 230 V: 3,5 kW, en 235 V: 3,6 kW
Charges connectées	230 - 240 V, 50 Hz
Courant de sécurité	16 A

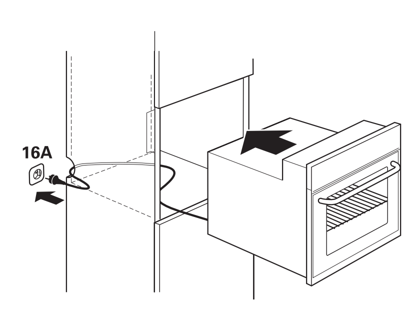
Cotes d'encastrement



Encastrement dans un élément

Encastrement de l'appareil

– Placez le connecteur dans la prise.
– Insérez entièrement l'appareil dans la niche. Ce faisant, ne coincez pas le branchement de l'appareil!



Fixation de l'appareil:

– Ouvrez la porte du four et vissez l'appareil à l'élément, de l'extérieur vers l'intérieur, grâce aux vis fournies - insérées de biais.

